



Velouté de fanes de radis et de pourpier

Ingrédients :

fanés de radis d'une grosse botte

Pourpier (en quantité : la moitié du poids des fanes)

Ail (1- 3 gousses selon goût et quantité de fanes)

Huile, vinaigre (de cidre, de framboise ou de vin)

Sel, poivre, épices

Recette :

Laver à grande eau et nettoyer les fanes des parties trop flétries.

Laver et nettoyer le pourpier en éliminant les tiges trop dures. Garder les feuilles et tiges fines et moyennes.

Dans un fait-tout sur feu moyen, mettre un peu d'huile pour dorer rapidement l'ail.

Ajouter les fanes et le pourpier lavés. Faire revenir le tout 2 minutes.

Ajouter un peu de vinaigre ; faire revenir encore 2 minutes en touillant de temps à autre.

Avant que l'appareille n'attache, ajouter du liquide (bouillon, eau).

Laisser mijoter à couvert et sur feu doux pendant 20 à 30 minutes.

Passer au mixeur. Assaisonnez à votre goût.

Vous pouvez servir avec une cuillère de crème épaisse.

Vous pouvez varier la recette avec des graines de tournesol, des lardons ou des morceaux de chorizo....

Aucune limite à votre imagination.

